

## Vasitos Zaida

### Ingredientes:

1 sobre de gelatina de limón  
 1 vaso de agua (250 ml)  
 400 gr. de queso cremoso  
 200 gr. de nata líquida  
 40 gr. de azúcar  
 Mermelada de fresa



### Elaboración:

En un cazo amplio poner a hervir el agua y disolver la gelatina, removiendo hasta su completa disolución. Retirar del fuego y añadir por este orden sin dejar de remover, el queso, la nata y el azúcar. Para que la mezcla nos quede bien homogeneizada y suave, dar unos toques con la batidora. Echar sobre vasitos individuales y cubrir cada uno con una cucharadita de mermelada de fresas, si es casera mejor que mejor. Meter al frigorífico como

2 horas y listos para disfrutar.

### Nota:

Estos vasitos tan fáciles, ricos y suaves, son un éxito seguro, aptos para todos los públicos. Mi hija los trajo a una comida familiar y desde entonces han tomado su nombre "Vasitos Zaida". Espero que los disfrutéis tanto como nuestra familia.



## REFERENCIA CURRICULAR

**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**